HYGIENE EN CUISINE

ultra cuisine

Trempe +

Poudre de pré-trempage des couverts.
Facilite le lavage manuel des couverts.

MODE D'EMPLOI

Utiliser de l'eau tiède (30-40°C), puis mettre les couverts ou la vaisselle à tremper pendant 5 à 10 minutes. Peut s'utiliser en eau dure grâce à ses agents séquestrants. Possède des agents nettoyants qui lui donnent un bon pouvoir dégraissant sans être agressifs pour les couverts ou la vaisselle.

LEGISLATION

Conforme à la législation relative au nettoyage des surfaces se trouvant au contact de denrées alimentaires selon l'arrêté du 08/09/1999 pris pour l'application de l'article n°11 du décret 73-138 du 12/02/1973. Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0208) : + 33 (0)3 83 32 36 36. N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Xi - Irritant

R38 : Irritant pour la peau • R41 : Risque de lésions oculaires graves • S2 : Conserver hors de portée des enfants • S26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste • S39 : Porter un appareil de protection des yeux/du visage • S46 : En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette.

CONSERVER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS

NE PAS MELANGER DES DETERGENTS DIFFERENTS

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Conditionnement :	Seau de 10 kg
Colis :	-
Colis dimension extérieur (cm) :	120 x 80 x 00,0 H
Poids brut du colis (kg) :	10

Service aux professionnels :
Parc d'activités des Cortots
12 rue des Cortots
21121 Fontaine les Dijon
Tél. : 0 810 026 826
E-mail : geh@geh.fr
Site : www.geh.fr

GEH GROUPE EUROPE HYGIENE

Code produit : 130144

Seau de 10 kg

Usage réservé aux professionnels, fiche technique et fiche de données de sécurité sur demande.
Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

401287
SEPTEMBRE 2010 - 3